

Fundamental 2018 Sepp Moser

Valkoviini, Biodynaaminen, Natural, Vegan / Rypäleet:
Grüner Veltliner

24.90 €

Kuvaus

Tämän natural-viinin rypäleet tulevat Wolfsgraben -nimiseltä tarhalta. Rypäleet ovat käyneet luonnonhiivoilla terästankeissa ja kypsyttyään sakkujen päällä, viini on lapottu kahdesti. Muuta kirkastusta ja suodatusta ei ole tehty. Rikkiä ei ole lisätty lainkaan. Väriltään viini on sameankeltainen, tuoksussa mm. melonia ja keksiä. Viini hyötyy dekantoinnista, jolloin tuoksut tulevat runsammiksi. Keskitäyteläinen ja intensiivinen maku, mineraalinen ja pitkä loppumaku. Oikein varastoituna tuottaja lupaa viinille 10 vuoden säilytyspotentiaalina. Viinillä on myös biodynaaminen sertifiointi.

Tuottaja

Weingut Sepp Moser

Jo vuodesta 1848 on viinin tekemisen taito periytynyt sukupolvelta toiselle Moserin perheessä. 1950-luvulla Lenz Moser teki vallankumouksen viljelytekniikkaan kehittämällä High vine training -järjestelmänsä. Vuonna 1986 hänen poikansa Sepp Moser otti hoitoonsa perheen viinitarhat. Isä keskittyi tekemään volyymiä ja poika keskittyi laatuun. Sepp Moserilla on tarhoja yhteensä 50 hehtaaria Rohrendorfin (Kremsin kaupungin vieressä) ja Apetlonin (Neusiedler Seen ja Unkarin rajan välissä) alueilla. Näillä alueilla tuotetaan laaja kirjo huipputason viinejä. Kremstalissa sijaitsevat ikivanhat viininviljelyalueet, joilla on keskitytty tuottamaan luonteikkaita valkoviinejä. Vanhoilla jyrkillä terasseilla viljeltiin viiniä jo vuonna 1284. Apetlonin korkeus merenpinnasta on 117 metriä, tämä on Itävallan matalin alue. Yli 2000 vuosittaisella aurinkotunnillaan se on myös Itävallan aurinkoisin piste. Nykyään tilaa hoitaa Sepp Moserin poika, Nikolaus Moser. Hän on jatkanut perheen perinteitä isänsä ideologian pohjalta, avainsanoja ovat korkea laatu ja viinien autenttisuus.



Ruoka:

Tuotenro: 5012005 www.viinitukku.fi

Viivakoodi: 9007911314128

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi: